

## LEGENDE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

A = Glutenhaltiges Getreide (A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Gerste, A4 = Hafer, A5 = Dinkel, A6 = Kamut oder A7 = Hybridstämme davon)

B = Krebstiere / Krebstiererzeugnisse

C = Eier / Eierzeugnisse

D = Fisch / Fischerzeugnisse

E = Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse

F = Soja / Sojaerzeugnisse

G = Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose

H = Schalenfrüchte (H1 = Mandel, H2 = Haselnuss,

H3 = Walnuss, H4 = Cashew, H5 = Pecannuss,

H6 = Paranuss, H7 = Pistazie, H8 = Macadamianuss

und H9 = Queenslandnuss)

I = Sellerie / Sellerieerzeugnisse

J = Senf / Senferzeugnisse

K = Sesam / Sesamerzeugnisse

L = Schwefeldioxid und Sulfite

M = Lupinen / Lupinenerzeugnisse

N = Weichtiere / Weichtiererzeugnisse

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = geschwärzt

6 = gewachst

7 = mit Phosphat

8 = mit Süßungsmittel(n)

9 = Aspartam- Phenylalaninquelle

10 = geschwefelt

11 = coffeinhaltig

12 = chininhaltig

Aufgrund des Herstellungsprozesses können unsere Desserts und Brötchen alle Allergene enthalten.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten passen wir Ihnen gern ein Menü an Ihre individuellen Bedürfnisse an. Unsere Diätassistentinnen beraten Sie gerne!

Stiftung Marien-Hospital Euskirchen

Gottfried-Disse-Str. 40

53879 Euskirchen

[www.marien-hospital.com](http://www.marien-hospital.com)

## SPEISEPLAN ESSEN AUF RÄDERN

Stiftung Marien-Hospital Euskirchen

29. Juni 2026 – 05. Juli 2026



**FÜR EINE  
GESUNDE  
ZUKUNFT**

Online-Gesundheitsportal  
MarieCares



SCANNEN UND  
INFORMIEREN  
[www.marie-cares.com](http://www.marie-cares.com)



## SPEISEPLAN | 29. JUNI 2026 – 05. JULI 2026

Sämtliche Menüs beinhalten ein Dessert.

### MENÜ I

Montag	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage A1,I,1	○
Dienstag	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Fusilli Nudeln A1,F,G,I	○
Mittwoch	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln A1,G,I	○
Donnerstag	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln A1,G,I,1	○
Freitag	Paniertes Schollenfilet auf Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat A1,C,D,G,I,J,1,3	○
Samstag	Rindergeschnetztes „Jäger Art“ mit Bohnengemüse und Spätzle A1,C,I,1	○
Sonntag	Hähnchenragout mit Champignons und Spargel dazu Gemüsereis A1,F,G,I,3	○

### MENÜ II – LEICHTE VOLLKOST

Montag	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico-Marinade, glasierte Erbsen und Möhren und Salbeikartoffeln A1,F,G,I,L,1,3	○
Dienstag	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln A1,G,I	○
Mittwoch	Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat A1,D,G,I	○
Donnerstag	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen A1,G,I,J,3	○
Freitag	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten Zucchini Gemüse und Püree A1,G,I,1,2	○
Samstag	Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln A1,F,G,I	○
Sonntag	Schweinenacknbraten in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln A1,G,I	○

### MENÜ III – VEGETARISCH

Montag	Asiatisches Wokgemüse mit Asia Nudeln A1,F,I	○
Dienstag	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree A1,C,G,I,1	○
Mittwoch	Klassischer Makkaroniaufauf in fruchtiger Basilikum Tomaten Sauce mit Käse überbacken A1,G,I,1	○
Donnerstag	Farfalle in Käse-Spinat-Sauce A1,G,I,1	○
Freitag	Italienischer Gemüseeintopf A1,I,1	○
Samstag	Knödel „Dreierlei“ dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern A1,C,G,I,3	○
Sonntag	Linsen Bolognese mit Nudeln A1,I	○